



Komm in unser Team – Wir suchen Dich!

Sous-Chef Küche (m/w) 100%

Das bringst Du mit:

- Abgeschlossene Berufslehre Koch / Köchin EFZ, mehrjährige Berufserfahrung
- Führungserfahrung von Vorteil
- Selbständiges Arbeiten und Verantwortungsbewusstsein
- Liebe zum Beruf, Kreativität und Engagement
- Freundliche und wertschätzende Kommunikation, gute Deutschkenntnisse

Das sind Deine Aufgaben:

- Vertretung des Küchenchefs
- Führen eines eigenen Postens
- Mitverantwortung für die Ausbildung der Lernenden
- Arbeit mit Zimmerstunde

Das bieten Wir:

- Einen modernen Arbeitsplatz im neu gebauten Restaurant
- Eine mit neuen Geräten eingerichtete Küche mit frischen Produkten
- Gutes Betriebsklima und eine freundliche, kreative Atmosphäre in der Deine Meinung zählt
- Gut eingespielter Familienbetrieb

Zögere nicht und sende Deine Bewerbung direkt an unseren Betriebsleiter, Magnus Thalmann.
Wir freuen uns auf Dich!